

Miel~Y~Oro

Sirve: 50 Porciones

50 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Calabacín	12 1/2 lb	
Ajo granulado		1/4 taza
Canela granulada		1/4 taza
Salvia		1/4 taza
Sal		1/8 taza
Pimienta		1/8 taza
Miel		1 1/2 taza
Aceite de oliva mezclado	4 oz	



Preparación

1. Precaliente el horno a 400°F. Corte el calabacín a la mitad y sáquele las semillas. Póngalo en una bandeja para hornear por 20 minutos.
2. Mientras está en el horno, mezcle la salvia, sal, ajo, canela y pimienta en un tazón. Saque el calabacín del horno y déjelo enfriar por algunos minutos. Corte el calabacín en secciones o cubos (la piel debe caerse a este punto).
3. Ligeramente rocíe el aceite (usamos aceite en aerosol para la versión de 6 porciones) en el calabacín cortado y luego espolvoree la mezcla de las especias. Puede sobrarle un poco de la mezcla de las especias.
4. Hornéelo de nuevo de 10 a 15 minutos. Retírelo del horno y rocíe una o dos gotas de la miel encima de cada

pedazo.

5. Opción: Adórnelo con el perejil.